

Die Zuckerfabrikation in der Schweiz

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift**

Band (Jahr): **37 (1933-1934)**

Heft 8

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-666783>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

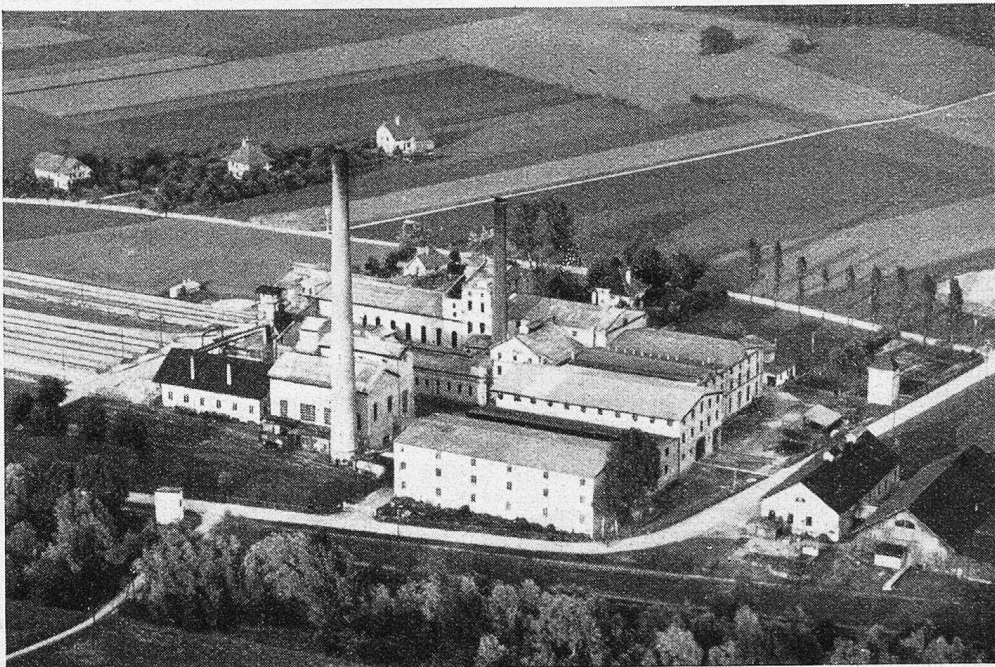
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Zuckerfabrikation in der Schweiz.

Zucker, der jetzt billiger ist als je, der in keinem Haushalt fehlt und den Gegenstand des Verlangens aller Kinder bildet, wird zur Zeit überall fabriziert, wo Zuckerrüben gepflanzt werden. In der Schweiz ist dies der Fall in der Zuckerfabrik in Narberg im bernischen Seelande. Anfangs Oktober, wenn die Trauben reif sind, beginnt auch die Ernte der Zuckerrüben. Aus dem Anbaugebiet, das sich von Solothurn bis Payerne und Orbe erstreckt, führen wochenlang täglich 100 bis 120 Bahnwagen und mehrere Hundert Fuhrwerke ihre süße Fracht zur Fabrik. Da häufen sich die Rüben in den langen Schwemmgruben und längs der Bahngleise zu Bergen. Täglich arbeitet die Fabrik rund 9000 Doppelzentner Rüben um in 1200 Doppelzentner feinen Raffinadezucker. Alles geschieht mit einer riesigen maschinellen Einrichtung. Zuerst werden die Rüben gewaschen und dann geschneuzelt. Aus den Schnitzeln wird der Zucker mit warmem Wasser ausgelaugt. Die erhaltenen Säfte werden mit gebranntem Kalk und Kohlenäuregasen geläutert und in Filterpressen gereinigt. In Verdampfapparaten folgt das Eindicken der Säfte und in Kochapparaten die Kristallisation. Der auf diese Weise erhaltene Rohzucker wird in Zentrifugen durch Abschleudern der gelblichen Säfte in Rohkristallzucker verwan-

delt, der dann aufgelöst wird. Es folgt eine neue Filtration vermittelst Pflanzkohle und Filtertücher und eine neue Kristallisation in Kochapparaten. Die so gewonnene Raffinadefüllmasse kommt darauf in die Formen für Würfelplatten und für Zuckerstöcke und erfährt in Zentrifugen nochmals eine Behandlung. Darauf werden die Würfelplatten in Stangen zersägt, diese in Würfel geschnitten und verpackt. Die Stöcke werden poliert und in ihr bekanntes violettes Kleid eingewickelt. Kristallzucker und Pilezucker kommen aus der Zentrifuge über Sieb- und Mahlanlagen direkt in die Säcke. Als Nebenprodukte sind zu nennen die entzuckerten Rübenschnitzel, die Melasse, die hieraus erzeugten Produkte Melassefutter, Preßhefe, Industriesprit und der Schlempebänger und der Kalkschlamm.

Die Kultur der Zuckerrübe und die Zuckerfabrikation erfordern sehr viele Arbeitskräfte. Erstere wird von über 3000 Pflanzern gepflegt. Sie bindet mehr als jede andere Kultur viele Menschen an die Scholle. In der Fabrik werden vom Oktober bis April, also in der arbeitsarmen Winterzeit, über 600 Personen beschäftigt. Die große volkswirtschaftliche Bedeutung der Zuckerindustrie geht hieraus wohl klar hervor.



Zuckerfabrik und Raffinerie Narberg N.-G.

Gesamtansicht. Fliegeraufnahme.